

MÉDAILLES
2024



CONCOURS
SAVEURS
NOUVELLE-AQUITAINE

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine : une vitrine d'excellence régionale



Alain Rousset
Président de Région
Nouvelle-Aquitaine

Plus que jamais, tout passe par notre assiette : transition énergétique et écologique, formation et transmission de savoirs, aménagement du territoire et politique culturelle. Ainsi, on mesure l'importance du **Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine**, organisé chaque année par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), célébrant la diversité et la qualité des produits de notre région. Inscrit dans le cadre de notre Pacte alimentaire régional et de la feuille de route Néo Terra, ce concours illustre les valeurs qui nous rassemblent : le respect des savoir-faire, l'engagement pour une alimentation saine et durable, et la valorisation de nos terroirs uniques.

Avec **1 300 produits dégustés**, **352 médailles décernées** (or, argent, bronze, ou mention spéciale du jury) et **206 lauréats**, cette édition confirme le dynamisme et le talent des artisans et producteurs de Nouvelle-Aquitaine. Ces distinctions, attribuées par des jurys mêlant experts et consommateurs, sont bien plus qu'un gage de qualité pour les consommateurs. Elles

constituent un levier essentiel pour accroître la notoriété et le chiffre d'affaires des entreprises lauréates, tout en renforçant l'attractivité économique de nos territoires.

Au-delà des retombées économiques, ce concours reflète une ambition partagée : celle de « **mieux manger** », en soutenant des produits qui allient authenticité et innovation. Qu'il s'agisse de recettes traditionnelles ou de créations audacieuses, chaque produit médaillé raconte une histoire, celle de femmes et d'hommes passionnés par leur métier et par leur région.

À travers les pages de cette brochure, découvrez ou redécouvrez ces produits d'exception, fruits de l'engagement et du talent de nos producteurs. Qu'ils vous inspirent, vous régaler et, surtout, vous rappellent la richesse inestimable de notre patrimoine gastronomique. Et puissions-nous faire de nos assiettes une rencontre militante et féconde, où le bon goût côtoie la valeur des choses – ainsi qu'un moment partagé et joyeux.

Bonne lecture et bonne dégustation.

merci !

à toutes les organisations professionnelles qui rendent cet événement régional possible

- l'Association de développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine,
- le Syndicat de la Noix, du Cerneau et de l'Huile de Noix du Périgord,
- le Comité Régional de la Conchyliculture de Charente-Maritime,

- les Chevriers de Nouvelle-Aquitaine et Vendée,
- le Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou,
- l'Association des fromagers Pyrénéens et l'ODG de la Tomme des Pyrénées IGP.

- le Syndicat des Producteurs et de Promotion des Vins Charentais,
- le Syndicat de promotion des Vins d'Anjou,
- l'Association des Producteurs des Vins de Saumur,
- l'Union Générale des Vignerons pour l'AOC Cognac,

- le Comité National du Pineau des Charentes,
- les Fédérations des Bouchers-Charcutiers,
- les Fédérations des Boulangers-Pâtisseries,
- le Syndicat du Piment d'Espelette EZPELETAKO BIPERA,

SOMMAIRE

Les lauréats du Concours Saveurs 2024 classés
par département, catégorie et récompense

CHARENTE

Les lauréats 6 à 9
Cocktail : Cognac Summit 8

CHARENTE-MARITIME

Les lauréats 9 à 15
La Charente-Maritime, un territoire
qui valorise des saveurs locales . 10
Interview filière : l'ADANA 11
Interview producteur :
Les délices du chai 12

CORRÈZE

Les lauréats 16

CREUSE

Les lauréats 17

DEUX-SÈVRES

Les lauréats 18 à 20
Interview producteur :
Daniel Bernier 18

DORDOGNE

Les lauréats 21 à 24
Recette : Tapas cabécou,
miel et Noix du Périgord 21
Recette : Huîtres Arcachon-Cap
Ferret snackées, compotée de
poireaux et chips de lard 23
Interview filière : les Huîtres
Arcachon Cap Ferret 24

GIRONDE

Les lauréats 25
Interview producteur :
Entomoshop 26

HAUTE-VIENNE

Les lauréats 26 à 27

LANDES

Les lauréats 27 à 29
Recette : Capuccino de marrons
du Périgord-Limousin et lardons
de magret de canard fumé 28

LOT-ET-GARONNE

Les lauréats 29

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

Les lauréats 30 à 33
Recette : Truffes chocolat
au piment d'Espelette et
confiture de fraises du Périgord 31

VENDEE

Les lauréats 33

VIENNE

Les lauréats 34 à 38
Fondation Xavier Bernard 34
Interview producteur :
Isabelle SUIRE 37

LE CONCOURS EN CHIFFRE



30 CATÉGORIES OUVERTES

• Apéritifs - Liqueurs
spiritueux
• Beurres
• Bières
• Boulangerie
• Chocolats - Coniserie
• Cognac AOC

• Confitures
• Épices
• Fromages au lait de
mélange
• Fromage de brebis
• Fromages de chèvre
fermiers
• Fromages de chèvre/
mi-chèvre
• Fromages de vache
• Huiles de noix
• Jus de fruits
• Miels
• Pineau des Charentes AOC
• Plats cuisinés
• Produits du canard
et volailles
• Produits de charcuterie
• Produits de la mer
• Produits de la ruche
• Saveurs à découvrir
• Spécialités salées
• Spécialités sucrées
• Tomme des pyrénées IGP
• Vins charentais IGP
• Vins de saumur AOC
• Vins du haut-poitou AOC
• Yaourts

1 MÉDAILLE



10 à 25% DE CHIFFRE
D'AFFAIRES
EN PLUS

500
JURÉS

206
LAURÉATS
artisans, producteurs,
entreprises

352
PRODUITS PRIMÉS
Saveurs d'Or, d'Argent,
de Bronze et Mentions
spéciales du Jury.

1,5 M
DE MÉDAILLES

1268
PRODUITS DÉGUSTÉS

Le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine,

Véritables références pour les consommateurs, les médailles attribuées garantissent la qualité et la fiabilité des produits. Elles représentent une réelle valeur ajoutée économique pour les producteurs, artisans et entreprises lauréats.



OR



ARGENT



BRONZE



MENTION SPÉCIALE
DU JURY

POURQUOI PARTICIPER AU CONCOURS SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE ?

Parce que le concours défend avant tout le goût !

Une saveur d'Or, d'Argent, de Bronze, une Mention Spéciale du jury, c'est la garantie pour le consommateur d'acheter un produit reconnu par un panel d'experts et de consommateurs avertis. Un critère de choix dans cet acte d'achat.

POURQUOI UNE MÉDAILLE « MENTION SPÉCIALE DU JURY » ?

Une des particularités du concours est de posséder 4 médailles. En effet, nous avons fait le choix de **récompenser des produits originaux dans la catégorie dite des « Saveurs à découvrir »** dont un des critères requis est le **caractère innovant**, tant dans la présentation que la recette elle-même.

Mais attention ! Même si l'on récompense un savoir-faire, les principaux **ingrédients restent issus de la Nouvelle-Aquitaine** ! S'agissant de recettes originales et incomparables entre elles, la médaille obtenue sera la « Mention Spéciale du Jury ».



4 médailles

352 PRODUITS
RÉCOMPENSÉS
EN 2024



La région Nouvelle-Aquitaine se compose de 12 départements. Mais le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine (CSNA) est pourtant ouvert à quelques départements limitrophes :

l'Ariège, le Lot, le Maine-et-Loire et la Vendée. En effet, dans un souci d'impartialité, la totalité de l'aire géographique d'une appellation ouverte à candidature doit pouvoir concourir. L'AOP Huile de Noix s'étend jusqu'au département du Lot.

La Vendée est quant à elle, le bassin historique de collecte du lait de l'AOP Beurre Charentes-Poitou et le Maine-et-Loire, le bassin de l'AOC Anjou et de l'AOC Saumur. L'IGP Tomme des Pyrénées s'étend également sur 4 départements de la chaîne pyrénéenne.



Miels

CHAPEAU L'ABEILLE

11 route de la Fontaine

16480 CHILLAC

06 25 14 92 15

t.chadeleaud@live.fr

✳️ MIEL DE TOURNESOL

✳️ MIEL DE FORÊT ET DE MIELLAT

EARL POUPELIN

15 route de Coulonges

16170 GENAC-BIGNAC

06 29 73 14 46

earlpoupelin@gmail.com

✳️ MIEL DE COLZA

Produits du canard et volailles

EARL DE L'ARBRE

11 rue de l'Arbre

16220 ROUZÈDE

05 45 65 06 20

fermedelarbre@laposte.net

✳️ RILLETES DE POULET À L'AIL

✳️ FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

LA MAISON DE CHARENTE SARL

8 rue de Ruffec

16140 TUSSON

05 45 30 31 85

lamaisondecharente@wanadoo.fr

www.lamaisondecharente.com

✳️ FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN SEMI-CONSERVE

Spécialités salées

SARL CHARCUTERIE DOYEN

Rue Louis Pergaud

16000 ANGOULÈME

05 45 67 33 67

sandra@charcuterie-bernier.fr

✳️ FARCI POITEVIN AU FOUR

Plats cuisinés

SAS SM PORCS - ETS LARIGNON

Les Planches

16300 SAINT-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX

05 45 78 64 90

contact@larignon.com

www.larignon.com

PLATS TRADITIONNELS

✳️ RÔTI DE PORC CONFIT

✳️ MÉDAILLE D'OR

✳️ MÉDAILLE D'ARGENT

✳️ MÉDAILLE DE BRONZE

✳️ MENTION SPÉCIALE DU JURY

Saveurs à découvrir

LA MAISON DE CHARENTE SARL

8 rue de Ruffec

16140 TUSSON

05 45 30 31 85

lamaisondecharente@wanadoo.fr

www.lamaisondecharente@wanadoo.fr

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

✳️ FARCI CHARENTAIS AU FOIE GRAS

✳️ MOUSSE AU FOIE DE CANARD ET AU PINEAU

Yaourts

GAEC AU JARDIN DES CHÈVRES

613 route du Chatelard

16410 VOUZAN

06 86 56 95 67

aujardindeschèvres@gmail.com

✳️ YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE NATURE

Fromages de chèvre fermiers

GAEC AU JARDIN DES CHÈVRES

613 route du Chatelard

16410 VOUZAN

06 86 56 95 67

aujardindeschèvres@gmail.com

✳️ FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

GAEC FRÈRES BLUTEAU - FERME DE LA THIBAUDERIE

3 chemin de la Thibauderie
16360 CONDÉON
06 10 48 89 46
gaecfreresbluteau16@gmail.com

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- ☼ APÉRICHÈVRE
- ☼ BÛCHE
- ☼ FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE
- ☼ FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

LA BULLE DE CHÈVRE

Ophélie MICHELET
355 rue du Meunier
16170 VAL-D'AUGE
06 22 93 29 25
labulledechèvre@gmail.com

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- ☼ LE LINGOT
- ☼ FROMAGE FRAIS EN POT

SCEA O P'TITS DÉLICES CAPRINS

Charriaud
16210 SAINT-ROMAIN
06 11 47 68 64
thierrryetlydie16@gmail.com

- ☼ FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

SYLVIE SARDIN

1 rue du Lac - Chez l'Hiver
16450 BEAULIEU-SUR-SONNETTE
06 37 68 85 50
romain.sardin@wanadoo.fr

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

- ☼ ABRICOT

Bières artisanales

BRASSERIE DEUZEFF

55 avenue Roger Salengro
16600 RUELLE-SUR-TOUVRE
06 60 91 11 37
sarlpression@gmail.com

BRUNE/STOUT/PORTER

- ☼ PORTER DEUZEFF

BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

- ☼ MÈRE NOËL
- ☼ BIÈRE AMBRÉE

BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

- ☼ BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE

SAS BRASSERIE DES GABARIERS

39 rue de Bellefonds
16100 COGNAC
05 45 32 42 70
a.berthelot@brasserie-des-gabariers.fr
www.brasserie-des-gabariers.fr

BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

- ☼ XO BEER
- ☼ BIÈRE BLONDE
- ☼ ATLANTIC BLONDE

SAS BRUNACK

Z.I. les Trouillauds - route de Manot
16500 ANSAC-SUR-VIENNE
06 38 32 03 56
biere.brunack@gmail.com
www.brunack.com

BIÈRE BLONDE

- ☼ EXCALIBUR
- ☼ BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE
- ☼ TIZONA
- ☼ PALE ALE
- ☼ GLAMDRING
- ☼ BIÈRE DE BLÉ/BLANCHE
- ☼ HAUTECLAIRE

Apéritifs

COGNAC PEYROT SARL

Les Bergeronnettes - 1 chemin du Paradis
16200 MAINXE
05 45 81 16 70
infos@cognac-peyrot.com

APÉRITIFS

- ☼ POIRE WILLIAMS COGNAC
- ☼ CASSIS COGNAC
- ☼ PUNCHY COCKTAIL

Vins charentais IGP

DOMAINE DU PETIT COUSINAUD

Geoffrey VALENTIN
Domaine du Petit Cousinaud
16480 GUIZENGEARD
06 72 64 65 96
geoffrey.valentin@orange.fr

VIN BLANC

- ☼ LE PETIT COUSINAUD
CHARDONNAY ANNÉE 2023

VIN ROSÉ

- ☼ LE PETIT COUSINAUD
ASSEMBLAGE ANNÉE 2023

EARL FRANCOIS JOBIT

13 rue de la Fontaine - Chebrat
16120 GRAVES-SAINT-AMANT
09 53 36 43 93
fjobit@yahoo.fr

VIN BLANC

- ☼ TROMPE LOUP DOMAINE MONTANSIER
CHARDONNAY ANNÉE 2023

Pineau des Charentes AOC

DISTILLERIE LES 1309 SARL

1 rue de Neuviq
16200 SIGOGNE
06 32 14 81 12
distillerieles1309@gmail.com

☼ **PINEAU BLANC**

☼ **PINEAU ROUGE**

EARL DIXNEUF

19 rue des Fins Bois
16170 VAUX-ROUILLAC
06 77 98 15 70
kylan.dixneuf@wanadoo.fr

PINEAU VIEUX BLANC

☼ **LES ROSIERS**

SAS LE PALIN

26 rue de Spicheren
16200 CHASSORS
06 48 48 87 80
lepalin@wanadoo.fr

PINEAU BLANC

☼ **LIZOT**

SCA OCEALIA

51 rue Pierre Loti
16100 COGNAC
05 16 45 61 00
vpainturaud@ocealia-groupe.fr
www.ocealia-groupe.fr

PINEAU ROSÉ

☼ **JULES GAUTRET**

PINEAU VIEUX BLANC

☼ **JULES GAUTRET**



Cocktail Cognac Summit

Pour 1 cocktail
Préparation 3 min

----- Ingrédients

- Cognac 40 ml
- Gingembre 4 tranches
- 1 zeste de citron vert
- 1 épiluchure de concombre
- 60 ml de limonade artisanale

Préparation

- Commencer par déposer 4 tranches de gingembre dans le verre rocks.
- Les écraser avec un pilon pour exprimer les arômes d'épices. Ajouter les glaçons et verser le cognac.
- Exprimer un zeste de citron, compléter de limonade et décorer d'une épiluchure de concombre.

Recette fournie par le Bureau National
Interprofessionnel du Cognac.

D'autres recettes sur www.cognac.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

STÉPHANE AUPIT

10 rue des Vignauds - Cheville
16120 BASSAC
06 19 12 78 01
cognacaupit@orange.fr
www.aupitcognac.fr

PINEAU BLANC

🌟 **DOMAINE DE LONDON**

Cognac AOC

DISTILLERIE LES 1309 SARL

1 rue de Neuviq
16200 SIGOGNE
06 32 14 81 12
distillerieles1309@gmail.com

🌟 **COGNAC X.O. MONOCRU**

SARL RAGNAUD SABOURIN

3 la Voûte
16300 AMBLEVILLE
05 45 80 54 61
ragnaudsabourin@cognacragnaudsabourin.fr
www.cognacragnaudsabourin.fr

COGNAC X.O. MONOCRU

🌟 **COGNAC FLORILÈGE N°45**

SARL SEGUINOT & FILS

1 chemin de la Verdrie - La Nérolle
16130 SEGONZAC
06 03 92 86 95
philippe.seguinot@delachampagne.fr

🌟 **COGNAC V.S.O.P. MONOCRU**

SAS CROIZET

9 rue Dorland
16720 SAINT-MÊME-LES-CARRIERES
06 30 32 58 00
arigaud@croizet.fr

🌟 **COGNAC X.O. MONOCRU**

SAS LE PALIN

26 rue de Spichenen
16200 CHASSORS
06 48 48 87 80
lepalin@wanadoo.fr

COGNAC V.S.O.P. MULTICRUS

🌟 **PAUL MONIER**

SNC DU MAINE DRILHON

Chez Maillard
16250 VAL DES VIGNES
05 45 66 35 72
marketing@abk6-cognac.com
www.abecassis-cognac.com/fr/accueil

COGNAC V.S.O.P. MULTICRUS

🌟 **RÊVE BLEU**

🌟 **MÉDAILLE D'OR**

🌟 **MÉDAILLE D'ARGENT**

🌟 **MÉDAILLE DE BRONZE**

🌟 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**



CHARENTE-MARITIME

Boulangerie

BOULANGERIE DU PARC

Rue du Château Musset
17170 BENON
05 46 31 43 20
gcnt@orange.fr

🌟 **CROISSANT AU BEURRE AOP**

DAVID BABIN

28 avenue de Cognac
17800 PÉRIGNAC
05 46 91 02 86
david.babin@numericable.fr

BRIOCHE AU BEURRE AOP

🌟 **BRIOCHE TRESSÉE**

LA MAISON DES SAVEURS SARL

Les Hauts de Saint Vivien
17220 SAINT-VIVIEN
05 46 46 21 42
laimaisondessaveurs17@gmail.com

🌟 **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

SARL BERGOTH

12 route de Jonzac
17800 MARIGNAC
09 83 67 75 43
stefgodrie@gmail.com

🌟 **BRIOCHE AU BEURRE AOP**



La Charente-Maritime, un territoire qui valorise des saveurs locales

La Charente-Maritime bénéficie d'un riche terroir, valorisé par des professionnels passionnés et engagés. Le Département de la Charente-Maritime œuvre pour permettre au plus grand nombre de découvrir et d'accéder à cette grande diversité de produits locaux, tout en valorisant les circuits courts et une consommation responsable.

Avec le site internet **Manger17.fr**, il s'agit de :

- Valoriser les produits et les producteurs Charentais-Maritimes, avec une vitrine de la diversité des productions de notre territoire,
- Faciliter la rencontre entre producteurs, artisans et consommateurs, en permettant aux visiteurs d'identifier les producteurs locaux et principaux points de vente,
- Inspirer les consommateurs à cuisiner local et de saison par une sélection de recettes mettant à l'honneur les produits charentais-maritimes,
- Proposer des actualités pour suivre les événements gourmands autour des produits locaux.

Avec la marque **+ de 17 dans nos assiettes**, les produits agricoles et artisanaux sont facilement identifiables. Elle facilite le choix des consommateurs qui souhaitent avoir une démarche vertueuse pour les acteurs de l'agriculture locale en garantissant l'origine et la proximité la plus grande.

Ces initiatives du Département invitent à développer une alimentation locale, respectueuse des producteurs et artisans passionnés qui font la fierté de notre territoire.



la.charente-maritime.fr

SARL LA BIEN NOMMÉE

58 rue Paul Massy
17132 MESCHERS-SUR-GIRONDE
05 46 05 55 94
lecomptoirdupain17@orange.fr

BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

☼ **BAGUETTE DU PHARE**

PAIN DE CAMPAGNE

☼ **LE RUSTIQUE**

SARL LA MARQUISE

97 avenue des Semis
17200 ROYAN
06 03 18 07 98
marquisdamien@sfr.fr

☼ **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

SARL LE BINOME

7 rue de Dompierre
17138 SAINT-XANDRE
06 31 07 71 57
lebinome.stxandre@gmail.com
☼ **CROISSANT AU BEURRE AOP**

Confitures

SAS LES CONFITURES DU CLOCHER

1 chemin des Palissiat
17590 ARS-EN-RE
05 46 29 41 35
bertrand.heraudeau@lesconfituresduclocher.com

CONFITURES

☼ **MANGUE FRUITS DE LA PASSION**

☼ **ORANGE**

GELÉES

☼ **COQUELICOT**

☼ **THÉ NOIR EARL GREY SUPÉRIEUR
FRUITS ROUGES**

Spécialités sucrées

BOULANGERIE DU PARC

Rue du Château Musset
17170 BENON
05 46 31 43 20
gcnt@orange.fr

GALETTE CHARENTAISE

LES MACARONS DE ROYAN

Olivier BOLTEAU
29A chemin des Grolliers
17200 SAINT-SULPICE-DE-ROYAN
06 31 39 52 37
obolteau@wanadoo.fr

GALETTE CHARENTAISE

GALETTE AMANDE

MACARON

NOISETTE

SARL LA BIEN NOMMÉE

58 rue Paul Massy
17132 MESCHERS-SUR-GIRONDE
05 46 05 55 94
lecomptoirdupain17@orange.fr

MACARON

MACARON À L'ANCIENNE

SARL LA MARQUISE

97 avenue des Semis
17200 ROYAN
06 03 18 07 98
marquisdamien@sfr.fr

GALETTE CHARENTAISE

SAS LA MAISON DES SAVEURS

3 avenue de Verdun
17220 SALLES-SUR-MER
05 46 34 19 16
lamaisondessaveurs17220@gmail.com

MACARON



INTERVIEW FILIÈRE



Association de Développement de
l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine
ADANA

Maison de l'Agriculture
1 Avenue Cronstadt
40 000 Mont-de-Marsan
contact@adana-asso.fr
06 80 01 82 66

www.adana-asso.fr

Depuis combien de temps la filière participe-t-elle au Concours ?

Pour cette année 2024, nous avons soufflé les bougies de la 15^e édition du concours dédié aux miels régionaux, animée par l'Association de Développement de l'Apiculture en Nouvelle-Aquitaine (ADANA) depuis ses débuts.

Quel rôle jouez-vous ?

Pour la catégorie Miel, l'ADANA a proposé un déroulé de dégustation spécifique. L'association assure aussi la communication auprès des apiculteurs, centralise les échantillons, fait le lien avec le laboratoire d'analyse pour valider la conformité des miels sur la qualité, l'origine et l'appellation florale et anime la journée de dégustation.

Quelles sont les retombées du Concours ?

Les producteurs participants bénéficient d'un retour de dégustation sur leurs miels. Les médailles décernées aux lauréats offrent une visibilité aux miels régionaux pour leurs caractéristiques gustatives remarquables !

Chaque année, environ 200 miels régionaux sont présentés par une cinquantaine d'apiculteurs ou plus. Plus de 50 médailles sont généralement attribuées et réparties au sein des principales catégories : miel de bourdaine, de châtaignier, de montagne, de miellat, de tournesol et bien d'autres natures, grâce à la richesse de la flore et des paysages régionaux !

Miels

LES APIERS D'ALIENOR

6 rue des Ytropses
17100 COURCOURY
06 70 02 79 34
lesapiersdalienor@outlook.fr

- 🌻 MIEL DE CHÂTAIGNIER
- 🌻 MIEL DE COLZA

LOPEZ APICULTURE

18 impasse du 14 Juillet
17400 SAINT-JEAN-D'ANGELY
06 63 23 85 25
lopez.apiculture@gmail.com

- 🌻 MIEL D'ÉTÉ CRISTALLISÉ

Confiseries

SARL DES DEUX AS LES DÉLICES DU CHAI

50 avenue de Saint Gilles
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
06 69 64 15 92
contact@lesdelicesduchai.fr

CARAMEL 1/2 SEL

- 🌻 CARMELS À LA FLEUR DE SEL D'OLÉRON

Chocolat

CAMPUS ENILIA-ENSMIC

1 rue des Babigeots
17700 SURGÈRES
06 47 00 35 07
nrpatisserie@gmail.com
www.enilia-ensmic.fr

CHOCOLAT GANACHE COGNAC

- 🌻 LE CHARENTAIS



INTERVIEW PRODUCTEUR



SARL DES DEUX AS LES DÉLICES DU CHAI

50 avenue de Saint Gilles
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON

CARAMEL 1/2 SEL

- 🌻 CARMELS À LA FLEUR DE SEL D'OLÉRON

Depuis combien de temps participez-vous ?

Nous avons eu connaissance du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine par différentes relations professionnelles et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Charente-Maritime en 2014. Et cela fait 10 ans que nous y participons.

Quelles sont vos motivations ?

Participer au Concours nous permet de prouver la constance et la qualité de notre travail, tout en le valorisant, ainsi que nos productions. En démontrant l'excellence de nos produits, les Délices du Chai se démarquent des autres professionnels.

Que vous apporte la médaille ? Quelles sont les retombées ?

Une médaille nous apporte de la reconnaissance et une plus grande visibilité. Elle provoque un plus grand intérêt du client pour le produit, surtout quand il voit que le produit a été médaillé plusieurs fois. Il l'achète plus facilement.

Parlez-nous de votre produit :

Nos caramels sont fabriqués de façon artisanale, avec des matières premières locales d'excellente qualité, tel que le beurre AOP Charentes-Poitou, la crème fraîche... Nous commercialisons nos produits dans nos propres boutiques sur Oléron, et grâce aussi à un réseau de petits commerces, épiceries fines, sites patrimoniaux... Mais hors GMS.

lesdelicesduchai.fr

Produits de charcuterie

CHARCUTERIE PIEUX STÉPHANE

5 rue des Artisans - ZAC les Bregaudières
17390 LA TREMBLADE
06 66 45 19 04
lesstephanois437@orange.fr

☼ **JAMBON BLANC À L'ANCIENNE**

EURL VILLA MARTHE

35 rue du Port
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
06 64 95 79 76
simon.haye@gmail.com

☼ **RILLETES DE PORC**

FREDY ROBIN

4 rue du Renclos
17250 ROMÉGOUX
06 26 75 20 18
fredy.robin@sfr.fr

☼ **BOUDIN NOIR**

LES CONSERVÉRIES DUPUY EURL

24 rue des Aires
17370 LE-GRAND-VILLAGE-PLAGE
06 22 88 20 23
lesconservesdupuy@gmail.com

PÂTÉ DE CAMPAGNE

☼ **LA VERRINE DU CHEF**

Spécialités salées

EURL VILLA MARTHE

35 rue du Port
17310 SAINT-PIERRE-D'OLÉRON
06 64 95 79 76
simon.haye@gmail.com

☼ **GRILLON CHARENTAIS**

Produits de la mer

EARL HUÎTRES CLEMENCEAU

Route Neuve
17390 LA TREMBLADE
06 63 29 23 50
earlhuitresclemenceau@outlook.fr

☼ **HUÎTRES CHARENTE-MARITIME FINES**

EARL LÉGER FRÈRES

1 bis la Préé
17600 SAINT-SORNIN
06 66 78 51 66
earl.legerfreres@gmail.com

☼ **HUÎTRES CHARENTE-MARITIME SPÉCIALES**

EARL SUIRE PÈRE & FILS

Route de la Pauline - Fief du Fenard
17320 SAINT-JUST-LUZAC
05 46 85 13 45
suire@huitres-marennes.com
www.huitres-marennes.com

☼ **HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE**

EARL VOLOKOVE

La Cayenne
17320 MARENNES-HIERS-BROUAGE
05 46 85 16 41
huitresvolokove@gmail.com

☼ **HUÎTRES CHARENTE-MARITIME SPÉCIALES**

HUÎTRES BERTHEAU

Pierrick BERTHEAU
La Route Neuve
17390 LA TREMBLADE
06 73 74 59 34
pierrick.bertheau@orange.fr
☼ **HUÎTRES CHARENTE-MARITIME FINES**

HUÎTRES LAMBERT BON PHILIPPE & FILS

Route de Daire - BP 21
17560 BOURCEFRANC-LE-CHAPUS
05 46 85 02 13
contact@huitres-lambert.fr
www.huitres-lambert.fr

☼ **HUÎTRES POUSSÉS EN CLAIRES LABEL ROUGE**

☼ **HUÎTRES FINES DE CLAIRES IGP MARENNES OLÉRON**

HUÎTRES RAVELAUD GEOFFREY

Prise de l'Aumône
17320 MARENNES-HIERS-BROUAGE
06 99 77 87 06
huitresravelaudegeoffrey@gmail.com

☼ **HUÎTRES CHARENTE-MARITIME SPÉCIALES**

LE MARAIS D'O

29 rue des tonilles Les Bardières
17550 DOLUS-D'OLÉRON
06 84 21 63 76
pierrebout@yahoo.fr

☼ **HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRES IGP MARENNES OLÉRON**

SCEA HUÎTRES YVES PAPIN

La Route Neuve
17390 LA TREMBLADE
05 46 36 12 72
epapin@huitres-yves-papin.com
www.huitres-yves-papin.com

☼ **HUÎTRES FINES DE CLAIRES IGP MARENNES OLÉRON**

☼ **HUÎTRES POUSSÉS EN CLAIRES LABEL ROUGE**

☼ **HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRES IGP MARENNES OLÉRON**

☼ **HUÎTRES FINES DE CLAIRES VERTES LABEL ROUGE**

Saveurs à découvrir

SARL BDLP

1 rue des Bouleaux
17530 ARVERT
05 17 82 49 36
contact@brasserie-arvert.com

BOISSONS

 LIMONADE PALMYRE

Fromages de chèvre fermiers

EMMANUEL JEANNOT

25 route des Monts
17500 VANZAC
06 30 61 06 37
savonchevres@gmail.com

FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

 LE PETIT BENAISE

Bières artisanales

FERME BRASSERIE LA RIEUSE EARL

2 Cabane de l'Angle - Suiré
17540 NUAÏLLE-D'AUNIS
06 63 80 71 54
arnovurier@yahoo.fr
www-brasserie-larieuse.fr

BIÈRE À ÉPICES/PLANTES/MIEL

 RIEUSE DES BAGNARDS

BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

 L'AMER MONTE IPA

SARL BDLP

1 rue des Bouleaux
17530 ARVERT
05 17 82 49 36
contact@brasserie-arvert.com

BIÈRE BLONDE

 PALMYRE CORSÉE

Vins charentais IGP

DISTILLERIE DE LA TOUR SAS

4 rue des Distilleries
17800 PONS
05 46 91 31 44
cl.naud@distilleriedelatour.com
www.lepontis.com

VIN BLANC

 LEPONTIS SAUVIGNON ANNÉE 2023

DOMAINE DES PRINCES

Lilian BERNARD
Route du Petit Village - 2 le Rigaleau
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE
06 72 07 47 48
lilian.bernard123@orange.fr
www.domaine-des-princes.com

VIN ROUGE

 CUVÉE CÉLIAN MERLOT ANNÉE 2022

VIN ROSÉ

 DOMAINE DES PRINCES
MERLOT ANNÉE 2023

DOMAINE MOUNIER EARL

28 rue de Civrac
17240 SAINT-FORT-SUR-GIRONDE
06 66 93 30 19
domaine.mounier@orange.fr

VIN ROSÉ

 TRADITION MERLOT ANNÉE 2023

DONI D SAS

22 allée des Marronniers
17520 ARCHIAC
06 08 58 49 80
archereauguillaume@gmail.com
www.maineaubeis.fr

VIN BLANC

 MAINE AU BOIS
SAUVIGNON ANNÉE 2023

EARL OPHÉLIE & FLORIAN BENASSY

1 Ponceau de Haut
17120 ÉPARGNES
05 46 90 73 63
contact@vin-benassy.fr

VIN ROUGE

 CUVÉE FLORIAN PONCEAU DE HAUT
ASSEMBLAGE ANNÉE 2022

LE CLOS DE NANCREVANT

Caroline QUÉRÉ-JELINEAU
75 chemin de Nancrevant
17610 CHANIERES
05 45 91 09 34
closdenancrevant@sfr.fr
www.closdenancrevant.com

VIN ROSÉ

 ASSEMBLAGE ANNÉE 2023

SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVÉ

Le Taillant
17260 VIROLLET
05 46 94 21 39
service.comptabilite@vignoblesarrive.com

VIN ROUGE

 DOMAINE ELISABETH
MERLOT ANNÉE 2023

SCEA DOMAINE COURPRON

10 rue de Chez Mothay
17260 SAINT-ANDRÉ-DE-LIDON
05 46 90 82 72
tcourpron@sfr.fr
www.domaine-viticole-courpron.com

VIN ROSÉ

🌟 **MERLOT ANNÉE 2023**

VIN BLANC

🌟 **CHARDONNAY ANNÉE 2023**

SCEA LE TALMONDAIS

2 avenue de l'Estuaire
17120 TALMONT-SUR-GIRONDE
05 46 94 21 39
laurie.arrive@vignoblesarrive.com
www.vignoblesarrive.com

VIN ROUGE

🌟 **ASSEMBLAGE ANNÉE 2023**

VIN BLANC

🌟 **CHARDONNAY ANNÉE 2023**

SCEA LES TREILLES DU PLANTIS

4 rue de la Croix de l'Anglais
17490 MACQUEVILLE
05 46 26 67 76
a.bernier@de-vitis.fr
www.de-vitis.fr/cognac

VIN BLANC

🌟 **ARTHUR CHARDONNAY ANNÉE 2023**

🌟 **MÉDAILLE D'OR**

🌟 **MÉDAILLE D'ARGENT**

🌟 **MÉDAILLE DE BRONZE**

🌟 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**

Pineau des Charentes AOC

BOUYER EARL

4 rue des Peupliers
17800 BIRON
06 30 62 28 77
contact@cognac-birius.com
www.cognac-birius.com

PINEAU ROUGE

🌟 **DOMAINE DE BIRIUS**

DOMAINE DES PRINCES

Lilian BERNARD
Route du Petit Village - 2 le Rigaleau
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE
06 72 07 47 48
lilian.bernard123@orange.fr
www.domaine-des-princes.com

PINEAU BLANC

🌟 **PINEAU BLANC**

EARL BARBOTIN JEAN ET OLIVIER

68 rue de Saintonge - Les Epeaux
17120 MEURSAC
06 87 80 44 09
contact@natol-barbotin.fr

PINEAU ROUGE

🌟 **NATOL**

EARL DUBOIS CHRISTOPHE

Le Brandard - 15 rue des petits pres
17800 COULONGES
06 87 20 33 01
earlduboischristophe@orange.fr

🌟 **PINEAU ROUGE**

🌟 **PINEAU BLANC**

EMMANUEL GUERINAUD

3 rue de l'Opitaye
17800 MAZEROLLES
06 87 04 61 63
emanuel.guerinaud@orange.fr
www.vignobles-guerinaud.com

🌟 **PINEAU ROUGE**

SARL BERTRAND M&JF

Le Feynard
17210 CHEVANCEAUX
05 46 04 61 08
lbertrand@vignobles-bertrand.com
www.vignobles-bertrand.fr

🌟 **PINEAU VIEUX ROUGE**

SARL LES VIGNOBLES L&G ARRIVÉ

Le Taillant
17260 VIROLLET
05 46 94 21 39
service.comptabilite@vignoblesarrive.com

PINEAU BLANC

🌟 **ELISABETH**

SAS JEAN GUY ET BRUNO ARRIVÉ

Château Bellevue
17260 VIROLLET
05 46 94 21 39
contact@vignoblesarrive.com
www.vignoblesarrive.com

PINEAU BLANC

🌟 **CHÂTEAU BELLEVUE**



Confitures

EARL VEDRENNE OLIVIER

La Bernardie

19390 SAINT-AUGUSTIN

06 85 29 57 59

earlvedrenne.o@gmail.com

 **CONFITURE DE MYRTILLE BIO**

Miels

RUCHAPI

Pellachal

19160 NEUVIC

07 43 43 32 36

romuald.chapelle@laposte.net

 **MIEL DE MONTAGNE**

RUCHER DE PIERREFITTE

Le Vigeot

19470 LE LONZAC

06 61 14 98 27

manuel.vigneron@sfr.fr

 **MIEL D'ÉTÉ CLAIR**



INTERVIEW PRODUCTEUR

ETS ANDRÉ RITOU

2 place du Docteur Aussoleil
19320 MARCILLAC-LA-CROISILLE

SAUCISSON SEC

 **CHORIZO**

 **SAUCISSON SEC**



Depuis combien de temps participez-vous ?

Nous participons au concours des Saveurs de Nouvelle-Aquitaine depuis 2021. Nous l'avons connu par le biais de la Chambre d'Agriculture de la Corrèze à l'occasion d'une session organisée à Tulle cette année-là.

Pourquoi participer ?

Ce concours nous permet de mettre en avant notre savoir-faire familial de trois générations. C'est une immense fierté d'être médaillé à plusieurs reprises lors du concours. Ces médailles récompensent notre travail au quotidien où nous nous efforçons de proposer une qualité irréprochable et supérieure pour l'ensemble de nos produits. Ces médailles nous permettent d'accroître nos ventes et d'accéder à plus de notoriété.

Parlez-nous de votre produit :

Nos saucissons et chorizos sont réalisés selon nos recettes familiales et notre savoir-faire artisanal et traditionnel. Nous utilisons des viandes qualitatives locales pour élaborer ces produits. Une rigueur de fabrication et un séchage lent nous permettent d'obtenir des produits aux goûts uniques. Nos produits sont commercialisés dans notre commerce à Marcillac La Croisille ainsi que dans de nombreuses boucheries, charcuteries et épiceries fines sur l'ensemble de la France.

Produits de charcuterie

ETS ANDRÉ RITOU

2 place du Docteur Aussoleil
19320 MARCILLAC-LA-CROISILLE
05 55 27 80 71
andre-ritou@orange.fr

- ✳️ CHORIZO
- ✳️ SAUCISSON SEC

Fromages de chèvre fermiers

EARL BIGEAT-BESSE

Fournicou
19600 ESTIVALS
06 89 36 07 47
clement.bigeat@yahoo.fr

- ✳️ FEUILLE DU LIMOUSIN

LA CHÈVRERIE DES FILLES

Severine GUIDICELLI
39 chemin de la Bouyge Haute
19500 BRANCEILLES
06 10 20 04 38
severineguidicelli@gmail.com

- ✳️ FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

LES CAPRINES DE BOUX

Jennifer DUTECH
Boux
19160 LAMAZIÈRE-BASSE
06 31 87 03 27
jenniferdutech@gmail.com

- ✳️ TOMME DU LIMOUSIN



CREUSE

Spécialités salées

LA CHÈVRERIE DU MÉNÉROL

Marion FOURNIERE
4 le Ménérol
23430 SAINT-MARTIN-SAINTE-CATHERINE
06 30 21 36 63
chevriedumenerol@yahoo.fr

- ✳️ PÂTÉ DE CHÈVRE

Fromages de chèvre fermiers

CHÈVRERIE DE BRACONNAIS

Jean NOGUERON
14 Braconnais
23270 ROCHES
06 06 90 99 33
nadine.bondot21@gmail.com

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- ✳️ LE BRACO

GAEC LA CLAIRIÈRE

Le Combaro
23250 CHAVANAT
05 55 66 60 29
laclairiere@live.fr

- ✳️ CROTTIN
- ✳️ TOMME DU LIMOUSIN
- ✳️ FEUILLE DU LIMOUSIN

GAEC LOU SENDAROU

Le Masmoutard
23250 SOUBREBOST
06 79 23 11 42
lousendarou-olivier@riseup.net

- ✳️ BÛCHE

LA FERME DE LAVAURETTE

Adeline LEROUX
40 Lavaurette
23150 MOUTIER-D'AHUN
06 71 61 85 46
lafermedelavaurette@outlook.fr

- ✳️ FEUILLE DU LIMOUSIN
- ✳️ CROTTIN

- ✳️ MÉDAILLE D'OR
- ✳️ MÉDAILLE D'ARGENT
- ✳️ MÉDAILLE DE BRONZE
- ✳️ MENTION SPÉCIALE DU JURY



DEUX-SÈVRES

Miels

LA RUCHE DE LOLA

3 la Basse Brousse Audebert
79290 VAL-EN-VIGNES
06 87 99 79 41
contact@laruchedelola.fr

🌟 MIEL D'ÉTÉ CRISTALLISÉ

🌟 MIEL DE COLZA

🌟 MIEL DE CHÂTAIGNIER

MIELLERIE DE LA SÈVRE

Moulin de Claveau
79320 MONCOUTANT-SUR-SÈVRE
06 77 43 96 28
mielleriedelasevre@gmail.com

🌟 MIEL DE TOURNESOL

Produits de la ruche

LA MIELLERIE DE TITELLE

Christelle AUBOUIN
21 route de Tauché
79370 THORIGNÉ
06 84 57 45 96
lamielleriedetitelle@gmail.com
www.lamielleriedetitelle.fr

🌟 PAIN D'ÉPICES



INTERVIEW PRODUCTEUR

ETS DANIEL BERNIER

ZA des Chaveches - Terves
79300 BRESSUIRE
05 49 65 11 79
mickael@charcuterie-bernier.fr
🌟 BOUDIN NOIR AUX OIGNONS



Depuis combien de temps participez-vous ?

Nous avons découvert le Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine par le bouche-à-oreille il y a environ 30 ans. Nous avons dans nos archives des diplômes qui remontent à 1996.

Quelles sont vos motivations ?

On ne va pas se mentir : c'est pour l'obtention des médailles et la fierté de nos équipes. Mais également, au-delà d'augmenter nos ventes, une médaille donne une bonne image auprès des consommateurs.

Parlez-nous de vos produits médaillés :

Notre établissement produit du grillon charentais. C'est une charcuterie typiquement régionale caractérisée par des gros morceaux de viande. Quant à notre boudin, il s'agit d'un subtil mélange de viande de porc, de sang frais et d'oignons compotés. Vous pouvez les retrouver dans la petite et grande distribution ainsi que dans la restauration par l'intermédiaire de grossistes.

charcuterie-bernier.fr

Produits de charcuterie

ETS DANIEL BERNIER

ZA des Chaveches - Terves
79300 BRESSUIRE
05 49 65 11 79
mickael@charcuterie-bernier.fr

☼ **BOUDIN NOIR AUX OIGNONS**

SARL LA BELLE ROUGE

4 place de l'Eglise St-Martin
79170 PÉRIGNÉ
05 49 29 42 14
la.belle.rouge@orange.fr

☼ **BOUDIN NOIR**

☼ **PÂTÉ DE CAMPAGNE**

Spécialités salées

ETS DANIEL BERNIER

ZA des Chaveches - Terves
79300 BRESSUIRE
05 49 65 11 79
mickael@charcuterie-bernier.fr

☼ **GRILLON CHARENTAIS**

LES FROMAGES DE SYLVIE SARL

Chemin du Sabourin
79160 COULONGES-SUR-L'AUTIZE
05 16 25 27 32
lesfromagesdesylvie@orange.fr

☼ **RILLETTE DE CHÈVRE**

Beurres

LAITERIE DE PAMPLIE SCA

51 route du Chêne Casse-tête
79220 PAMPLIE
05 49 21 81 82
commercial@laiteriedepamplie.com
www.laiteriedepamplie.com

☼ **BEURRE AOP SALÉ**

BEURRE CRU SALÉ

☼ **FONTAINE DES VEUVES**

Yaourts

LES FROMAGES DE SYLVIE SARL

Chemin du Sabourin
79160 COULONGES-SUR-L'AUTIZE
05 16 25 27 32
lesfromagesdesylvie@orange.fr

☼ **YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE
AROMATISÉ OU AUX FRUITS**

TERRE DE LAIT SARL

21 rue des Acacias - Saint Pierre à Champ
79290 VAL-EN-VIGNES
06 68 42 49 43
terre-de-lait@orange.fr

**YAOURT AU LAIT DE VACHE AROMATISÉ
OU AUX FRUITS**

☼ **YAOURT BRASSÉ SUR LIT DE MÔRES**

Fromages de chèvre

FROMAGERIE DES GORS SAS

ZA la Chagnée
79500 MELLE
05 49 27 06 58
contact@fromagerie-des-gors.fr

☼ **MOTHAIS SUR FEUILLE**

GAEC CHEZ ALBERT

38 rue du Logis de la Fosse
79160 ARDIN
05 49 04 37 08
chez-albert@wanadoo.fr

☼ **MOTHAIS SUR FEUILLE**

LAITERIE TERRE DE SÈVRE SAS

5 avenue de Niort
79370 CELLES-SUR-BELLE
05 49 32 28 48
sylvie.ridel@laiterieterredesevre.com

☼ **LE FINE FLEUR - SÈVRE & BELLE**

☼ **LA PETITE BÛCHE CAPRIFEUILLE
- SÈVRE & BELLE**

☼ **CABRIDOUX NATURE**

☼ **CHABICHOU DU POITOU AOP**

LES FROMAGES DE SYLVIE SARL

Chemin du Sabourin
79160 COULONGES-SUR-L'AUTIZE
05 16 25 27 32
lesfromagesdesylvie@orange.fr

☼ **MOTHAIS SUR FEUILLE**

SARL FERME GEORGELET

6 route de la Caille
79110 VILLEMAIN
05 49 07 88 72
contact@fermegeorgelet.com
☼ **CHABICHOU DU POITOU AOP**

Fromages de chèvre fermiers

EARL CHEVREAU

Le Petit Chanteloup
79310 SAINT-MARC-LA-LANDE
06 07 52 63 69
chevreau.aurelien@orange.fr



CROTTIN

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS



PALET BRONZE

EARL LES DEUX RIVIERES

La Mason Neuve de Noirlieu
79300 BRESSUIRE
06 11 83 16 81
deuxrivieres79300@orange.fr

CHABICHOU OU CHABIS



LE CENDRÉ

FROMAGERIE CAP'Ré SAS

2 la Prée
79240 LE BUSSEAU
07 78 87 11 16
jostanthib@hotmail.com



PÂTE PRESSÉE NON CUITE

GAEC DES 3 VILLAGES

Route de Beauvoir
79170 PÉRIGNÉ
05 49 07 17 44
contact@fromagerie-levillageois.com

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS



PAVÉ DU POITOU CENDRÉ

GAEC LA FERME DE BARROUX

16 route de Barroux
79420 BEAULIEU-SOUS-PARTHENAY
06 24 26 24 82
lafermedebarroux@gmail.com

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS



PESTO AIL DES OURS

GAEC SABOUREAU

4 la Naïade
79400 EXIREUIL
05 49 06 07 83
patrice.saboureux@wanadoo.fr



BÛCHE



FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS



FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

LES FROMAGES DE SYLVIE SARL

Chemin du Sabourin
79160 COULONGES-SUR-L'AUTIZE
05 16 25 27 32
lesfromagesdesylvie@orange.fr



CROTTIN

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS



LE MARBRÉ

FROMAGES AROMATISÉS AFFINÉS



LE FLEURI



PYRAMIDE

PRÉPARATION SUCRÉE



CRÈME CHOCOLAT

SARL FERME GEORGELET

6 route de la Caille
79110 VILLEMAIN
05 49 07 88 72
contact@fermegeorgelet.com



TOMME LACTIQUE

SCEA LE CHÊNE BLANC

1 la Pérenière
79130 POUAGNE-HERISSON
06 50 89 01 14
le-chene-blanc@orange.fr

PRÉPARATION SUCRÉE



FROMAGE BLANC COULIS



BÛCHE

Fromages de vache

TERRE DE LAIT SARL

21 rue des Acacias - Saint Pierre à Champ
79290 VAL-EN-VIGNES
06 68 42 49 43
terre-de-lait@orange.fr



FROMAGE BLANC LISSE NATURE

Bières artisanales

SAS LBC - BRASSERIE LA TÊTE DE MULE

2 rue du Port de Brouillac
79510 COULON
05 49 24 35 94
qualite@brasserieumarais.fr
www.brasserieumarais.fr

BIÈRE À FRUITS



RED MULE



MÉDAILLE D'OR



MÉDAILLE D'ARGENT



MÉDAILLE DE BRONZE



MENTION SPÉCIALE DU JURY



Tapas cabécou, miel et Noix du Périgord

Pour 4 personnes

Préparation 5 min

Cuisson 1 min

Ingrédients

- 4 cabécous du Périgord
- 50 g de miel
- 4 tranches de pain
- 50 g de Noix du Périgord concassées
- 4 cerneaux de Noix du Périgord

Préparation

- Découper et griller au four 4 tranches de pain.
- Disposer les cabécous et chauffer 1 minute au four à 180°C.
- Dans une casserole chauffer le miel avec les noix concassées et verser ce mélange sur les toasts.
- Décorer avec un cerneau entier sur chaque toast.

Cette recette a été réalisée par Clément Julien dans le cadre des animations culinaires au Salon International de l'Agriculture de Paris 2015.



DORDOGNE

Confitures

GAEC FERME DU ROUSSEL

233 chemin du Roussel

24440 RAMPIEUX

06 73 19 95 55

ibonnefond@wanadoo.fr

www.fermedurousselenperigord.fr

CONFITURES

🌿 POIRE

Miels

APISPHERE SAS

Chez Bardet

24410 SAINT-AULAYE

06 71 87 51 52

serviceapisphere@gmail.com

🌿 MIEL DE FORÊT ET DE MIELLAT

🌿 MIEL DE CHÂTAIGNIER

JEAN-JACQUES NÉGRIER

10 route du Coupe Gorge

24430 COURSAC

06 86 77 76 15

jeanjacques.negrier24@orange.fr

🌿 MIEL DE TOURNESOL

LE RUCHER DE GUILLAUME

25 route de Lauglusie
24430 COURSAC
06 84 53 08 93
brassacois@hotmail.fr
🌿 MIEL D'ÉTÉ CRISTALLISÉ

LIONEL LUCOT

651 route de Lavaud
24350 MENSIGNAC
07 68 66 40 68
lion.luc@orange.fr
🌿 MIEL D'ÉTÉ LIQUIDE

RUCHER DES GOURMETS

787 route des Abeilles
24400 SOURZAC
06 88 05 37 81
jerome.lafaye@hotmail.fr
🌿 MIEL DE CHÂTAIGNIER
🌿 MIEL DE FORÊT ET DE MIELLAT

SAS ERIKA

129 avenue Aristide Briand
24100 BERGERAC
06 25 11 65 99
paul.thirion@erikaspirit.com
🌿 MIEL DE FORÊT ET DE MIELLAT

Chocolat

BOVETTI CHOCOLATS SAS

7 rue Auguste Lumière - Z.A.E.S du Moulin Rouge
24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU
05 53 51 57 36
clemence.rol@bovetti.com
www.bovetti.fr

AUTRES CHOCOLATS

🌿 TABLETTE LAIT FOURRÉE
CHOCOLAT NOIR NOISETTES

Produits du canard et volailles

ESAT LES PAPILLONS BLANCS

Domaine de Gammareix
24140 BELEYMAS
05 53 80 83 16
sebastien.franco@pb24.fr
🌿 RILLETES DE LAPIN AU CERFEUIL
ET À L'ESTRAGON

SARL TRIBIER PLEINEFAGE

874 route de Pleinefage Basse
24590 PAULIN
06 78 35 05 46
comptapleine@gmail.com
www.pleinefage.com
🌿 CONFIT DE CANARD CUISSES
🌿 RILLETES PUR CANARD

Plats cuisinés

ESAT LES PAPILLONS BLANCS

Domaine de Gammareix
24140 BELEYMAS
05 53 80 83 16
sebastien.franco@pb24.fr

PLATS TRADITIONNELS

🌿 CASSOULET SUPÉRIEUR
AUX MANCHONS DE CANARD

Saveurs à découvrir

DOMAINE DE BÉQUIGNOL SARL

578 impasse de la Chocolateriea
24370 CARLUX
05 53 29 73 41
info@bequignol.fr
www.bequignol.fr

PRODUITS SALÉS

🌿 NOIX APÉRITIVES AU PAPRIKA FUMÉ

HISTOIRE 2 GOUTS SAS

15 rue Lafayette
24110 SAINT-ASTIER
06 02 26 27 96
histoire2gouts24@gmail.com

PRODUITS SUCRÉS

🌿 DÉLIC'NOIX

-
- 🌿 MÉDAILLE D'OR
 - 🌿 MÉDAILLE D'ARGENT
 - 🌿 MÉDAILLE DE BRONZE
 - 🌿 MENTION SPÉCIALE DU JURY
-

Fromages de chèvre fermiers

CHÈVRES & FROMAGES DE THEVENIS

Christine BLIN
49 impasse Thevenis
24150 BANEUIL
06 88 11 79 23
christineblin24@gmail.com

🌟 **CABÉCOU DU PÉRIGORD**

Huiles de noix

SARL LE MOULIN DU CHELY

1385 route de la Fon du Chien
24150 LALINDE
06 70 52 17 85
lesvergersduchely@orange.fr

HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

🌟 **LES NOIX DU CHÉLY**

SARL TRIBIER PLEINEFAGE

874 route de Pleinefage Basse
24590 PAULIN
06 78 35 05 46
comptapleine@gmail.com
www.pleinefage.com

HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD

🌟 **HUILE DE NOIX VIERGE**

SAS HUILERIE BOCERNO

70 chemin de chez Mariette - Le Rond
24580 PLAZAC
05 55 51 50 86
gestion.bocerno@gmail.com
www.bocerno.com

HUILE DE NOIX PRESSÉE À FROID

🌟 **HUILE NOIX VIERGE BIO**



Huîtres Arcachon-Cap Ferret snackées, compotée de poireaux et chips de lard

Pour 4 personnes

Préparation 30 min

Cuisson 20 min

Ingrédients

- 3 huîtres Arcachon - Cap Ferret
- 4 tranches de pain de campagne
- 200 g de poireaux
- 200 cl d'huile d'olive
- 400 g d'oignons doux
- Sel fin
- Poivre du moulin
- ½ botte de persil plat
- 150 g de lard
- 100 g de jeunes pousses de mesclun

Préparation

- Laver puis émincer la partie blanche des poireaux. Éplucher puis émincer les oignons.
- Faire suer le tout à l'huile d'olive, puis laisser compoter. Rectifier l'assaisonnement.
- Décoquiller les huîtres, garder le jus.
- Étaler le lard sur une plaque de cuisson, puis cuire jusqu'à obtention d'une chips dans un four à 200°C.
- Snacker les huîtres ou les pocher dans le jus juste tiédi.
- Toaster les tranches de pain puis garnir de compotée de poireaux, de chips de lard et de 3 huîtres snackées. Accompagner du mesclun assaisonné.

Cette recette a été réalisée dans le cadre du Salon International de l'Agriculture 2017 à Paris

À LA NOIX PATIENTE

Lucette DUBREUIL LACHAUD

Chaminade

24390 GRANGES-D'ANS

06 33 88 26 07

alanoixpatiente@gmail.com

www.alanoixpatiente.fr

 **HUILE DE NOIX AOP PRESSÉE À CHAUD**

Bières artisanales

LES 2 OURS SAS

24 rue Marcel Janet - ZI les Mauries

24400 SAINT-MÉDARD-DE-MUSSIDAN

06 63 86 51 00

gauthier@brasserie-les2ours.com

PALE ALE

 **LA CHANCELADE BIÈRE D'ABBAYE
- TRIPLE**

BIÈRE AMBRÉE

 **AMBRÉE DÉLICATE**

Apéritifs

LAMOI DISTRIBUTION SARL

6 route de Ribérac

24400 SAINT-FRONT-DE-PRADOUX

05 53 80 96 10

lamoidistribution@gmail.com

www.lamoidistribution.com

APÉRITIFS

 **PUNCH COCO**



INTERVIEW FILIÈRE



Depuis combien de temps la filière participe-t-elle au Concours?

C'est la première fois cette année que notre filière participe au Concours. C'est un honneur de pouvoir représenter les Huîtres Arcachon Cap Ferret lors de cet événement, puisqu'il met en lumière les produits emblématiques de notre si belle Région Nouvelle-Aquitaine.

Que vous apporte le Concours?

Le Concours offre une visibilité unique aux producteurs du Bassin d'Arcachon et constitue une véritable vitrine pour les Huîtres Arcachon Cap Ferret. À travers cet événement, la profession bénéficie d'une mise en avant de son savoir-faire ainsi que de la qualité de sa production.

Pour les producteurs participants, cela représente une opportunité de se démarquer et de valoriser leur travail. Il leur permet ainsi d'accéder à une reconnaissance officielle qui va venir renforcer leur notoriété et favoriser leur développement commercial. Aussi, cette participation contribue également à sensibiliser le public à l'importance de manger local.

Quels sont les résultats de cette première participation?

Cette année, 8 professionnels ont soumis leurs produits à la dégustation. Ils ont participé soit dans la catégorie « huîtres creuses fines », soit dans la catégorie « huîtres creuses spéciales », et pour certains, dans les deux catégories. Au total, 11 lots ont été envoyés pour la compétition. Cette participation a permis à la filière de briller avec l'attribution de 3 médailles d'or.



GIRONDE

Miels

FABIEN QUERO

191 boulevard Godard
33110 LE BOUSCAT
06 81 60 15 87
querofabien@yahoo.com

☼ MIEL D'ÉTÉ CLAIR

HENRI CLAUSTRES

18 allée des Foreurs
33400 TALENCE
07 67 64 82 82
marieriri1@free.fr

☼ MIEL DE PRINTEMPS

HYMNE À L'ABEILLE

Thibault CHAUMONT
194 avenue de Mont de Marsan
33850 LÉOGNAN
07 69 66 10 95
thibault@hymneabeille.fr

☼ MIEL DE BRUYÈRE CENDRÉE

☼ MIEL DE FORÊT ET DE MIELLAT

JOËL SAINT MARC

4 La Wardère
33430 BAZAS
06 07 69 30 85
joel.saintmarc@orange.fr

☼ MIEL D'ÉTÉ LIQUIDE

☼ MIEL DE PRINTEMPS

☼ MIEL D'ACACIA

LES MIELS DU LYSOS

237 impasse de Losse
33690 GRIGNOLS
06 79 66 93 66
lesmielsdulysos@gmail.com

☼ MIEL DE FLEURS DES LANDES

☼ MIEL DE BRUYÈRE CENDRÉE

☼ MIEL D'ÉTÉ CRISTALLISÉ

PHILIPPE SOUQUE

8 rue d'Espagne
33600 PESSAC
06 47 92 79 21
philippesouque@gmail.com

☼ MIEL D'ÉTÉ LIQUIDE

Produits de la mer

EARL LES HUÎTRES DU BANC D'HARDOUIN

Port de Meyran
33470 GUJAN-MESTRAS
06 85 31 32 15
cyrilo.hardouin@mac.com

☼ HUÎTRES CREUSES FINES
DU BASSIN D'ARCACHON

LES DS DU BASSIN EARL

167 avenue des Pêcheurs
33260 LA TESTE-DE-BUCH
06 42 36 51 12
lesdsdubassin@gmail.com
www.lesdsdubassin.com

☼ HUÎTRES CREUSES FINES
DU BASSIN D'ARCACHON

LA FERME OSTRÉICOLE SARL

32 port de Meyran Ouest - Cidex les Prés
Salés
33470 GUJAN-MESTRAS
07 69 01 85 56
fermeostreicole@orange.fr

☼ HUÎTRES CREUSES SPÉCIALES
DU BASSIN D'ARCACHON

Saveurs à découvrir

ENTOMOSHOP

Noémie DUBOURDIEU
32 hameau Saint Angel
33670 LE POUT
06 10 66 23 45
contact@entomoshop.fr
www.entomoshop.fr

PRODUITS SUCRÉS

☼ PÂTE À TARTINER CROUSTILLANTE

SARL CONFITURES ET GOURMANDISES

Hourdos
33730 PRÉCHAC
05 56 65 21 33
contact@confitures-gondolo.com
www.confitures-gondolo.com

ÉPICES ET CONDIMENTS

☼ CONFIT DE VIN DE SAUTERNES



INTERVIEW PRODUCTEUR

ENTOMOSHOP

32 hameau Saint Angel
33670 LE POUT

PRODUITS SUCRÉS

 **PÂTE À TARTINER
CROUSTILLANTE**



Depuis combien de temps participez-vous ?

Je participe depuis 2023. C'est ma deuxième édition. J'ai découvert ce Concours en cherchant sur internet des concours sur des produits alimentaires innovants en Nouvelle-Aquitaine.

C'est votre deuxième médaille ? Que vous apporte-t'elle ?

La médaille rassure le consommateur sur la qualité gustative du produit. Elle va l'aider à passer le cap de manger de l'insecte. Il nous mettrait presque au défi, « *comment une médaille avec de l'insecte ?* » Et c'est toujours la même phrase après dégustation : « *Whaou, vous avez bien mérité votre médaille !* »

Nous sommes ravis d'avoir été nommés « Mention spéciale du Jury » en 2023 et 2024 par des jurys différents et exigeants sur la qualité ! Merci !

Parlez-nous de ce produit qui sort... de l'ordinaire

Nous avons élaboré une pâte à tartiner croustillante aux noisettes du Lot-et-Garonne, amandes et Tenebrio Molitor (ver de farine en poudre). En proposant un produit gourmand aux insectes et avec l'aide d'un artisan févier en Nouvelle-Aquitaine, notre objectif est de contribuer à démystifier et à normaliser la consommation d'insectes dans l'alimentation humaine.

Cette pâte à tartiner est bien plus qu'un simple produit gourmand, c'est un symbole d'une alimentation plus durable. La combinaison de saveurs sucrées et du Tenebrio Molitor offre une expérience gustative inédite avec une texture croustillante apportée par l'insecte, le ver de farine. Il apporte un profil nutritionnel intéressant, avec une teneur élevée en protéines, en fer et en vitamines, ce qui enrichit la valeur nutritive de la pâte à tartiner avec une dimension durable.

entomoshop.fr



HAUTE-VIENNE

Miels

BERNOÎT RAYNAUD

6 chemin de la Tuilière
87330 VAL-D'ISSOIRE
06 81 81 48 31
benoit.raynaud@hotmail.fr



MIEL D'ÉTÉ CLAIR



MIEL D'ÉTÉ LIQUIDE

EARL FEDON APICULTURE

Charensannes
87640 RAZÈS
05 55 71 22 71
contact@maison.fedon.fr



MIEL D'ÉTÉ LIQUIDE

RUCHER DE VIGNERIE

34 allée de Vignerie
87310 SAINT-LAURENT-SUR-GORRE
06 74 29 34 91
rucherdevignerie@outlook.fr

MIEL DE FORÊT ET DE MIELLAT



RUCHER MONTJOVIS

SCA LIMDOR

ZA de Bourdelas - 6 rue de la pomme
87500 SAINT-YRIEIX-LA-PERCHE
06 30 33 28 41
qualite@limdor.fr



MIEL D'ÉTÉ LIQUIDE

Produits de la ruche

L'ABEILLE POÈTE

Yoann TOCQUET
3 la Bécarié
87200 SAINT-MARTIN-DE-JUSSAC
06 79 85 88 38
yoann.tocquet@gmail.com
🌿 NOUGAT

Saveurs à découvrir

LA BREBILIÈRE ZINZIN DU LIMOUSIN EARL

1 le Grand Chemin
87320 BUSSIÈRE-POITEVINE
06 79 11 96 25
brebilierzinzin@orange.fr
PRODUITS LAITIERS
🌿 LE P'TIT ZINZIN

Fromages de chèvre fermiers

EARL LA FERME DES P'TITS LOUPS

5 Puy Bonnieux
87230 PAGEAS
06 87 04 17 57
lafermedespittsloups87@gmail.com
FROMAGES FRAIS AROMATISÉS
🌿 POCHON CRANBERRIES

FERME LES DÉLICES DE JUSTINE

Justine CELERIER
7 impasse Gate Salesse
87500 SAINT-YRIEIX-LA-PERCHE
06 37 96 86 95
justine.celerier@orange.fr
🌿 TOMME DU LIMOUSIN



LANDES

Confitures

OH PALAIS D'ISA SASU

603 chemin Pébastiat
40700 SAINT-CRICQ-CHALOSSE
06 60 75 27 35
lepalaisdezazou@gmail.com
CONFITURES
🌿 MYRTILLE

Miels

GAEC LES RUCHERS DU BORN

810 avenue de Mimizan
40200 PONTENX-LES-FORGES
06 37 75 82 25
contact@ruchersduborn.fr
AUTRES MIELS DE CRU
🌿 ARBOUSIER
MIEL DE FLEURS DES LANDES
🌿 LITTORAL
AUTRES MIELS DE CRU
🌿 CISTE
🌿 MIEL D'ACACIA
🌿 MIEL DE BRUYÈRE CENDRÉE

Produits de charcuterie

LABORDE FOIES GRAS

496 route de Caoubet
40250 MAYLIS
05 58 97 77 74
production@labordefg.com
www.foiegraslaborde.com
PÂTÉ DE CAMPAGNE EN CONSERVE
🌿 L'ORIGINEL
🌿 LE PIQUE NIQUE DU BASSIN

Produits du canard et volailles

D'ARTIGUES FOIE GRAS SAS

1169 route de l'Amérique
40360 POMAREZ
06 03 95 48 75
direction@dartigues.net
www.dartigues-foie-gras.com
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE
🌿 TRADITION
🌿 RILLETES PUR CANARD
🌿 CONFIT DE CANARD CUISSES

EARL FERME BASTEBIEILLE

60 chemin des Bastes
40350 MIMBASTE
05 58 55 30 05
fermebastebieille@orange.fr
www.fermebastebieille.com
🌿 RILLETES DE CANARD AU FOIE GRAS
🌿 MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ
🌿 FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
EN CONSERVE

LA COMTESSE DE BAROLE

Francis GALIBERT

4 lot Prat Dou Raffé

40120 SAINT-GOR

06 19 82 25 49

contact@lacomtessedebarole.fr

☼ **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT**

☼ **RILLETES PUR CANARD**

LABORDE FOIES GRAS

496 route de Caoubet

40250 MAYLIS

05 58 97 77 74

production@labordefg.com

www.foiegraslaborde.com

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE

☼ **FOIE GRAS AU PIMENT D'ESPELETTE**

☼ **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER
EN SEMI-CONSERVE**

☼ **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT**

SCEA DU HAUT POUYET

385 route de Beyries

40250 SAINT-AUBIN

06 07 72 20 67

laborde04@orange.fr

www.foiegras-hautpouyet.com

☼ **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT**

☼ **MAGRET SÉCHÉ TRANCHÉ**

Plats cuisinés

LABORDE FOIES GRAS

496 route de Caoubet

40250 MAYLIS

05 58 97 77 74

production@labordefg.com

www.foiegraslaborde.com

PLATS TRADITIONNELS

☼ **CIVET DE CANETTE AU MALBEC**



Capuccino de marrons du Périgord-Limousin et lardons de magret de canard fumé

Pour 4 personnes

Préparation 20 min

Cuisson 10 min

Ingrédients

- 200 g de marrons Périgord-Limousin cuits sous vide
- 100 g de magret de canard fumé du Sud-Ouest détaillé en lardons
- 0,25 cl de bouillon de volaille
- 0,25 cl de lait
- 1 oignon ciselé
- 40 g de beurre AOP Charentes-Poitou
- 20 cl de crème liquide entière pour la crème fouettée salée
- Ciboulette ciselée
- Sel, poivre

Préparation

- Dans une casserole, faire suer l'oignon dans le beurre moussé avec les marrons.
- Verser le bouillon de volaille, le lait et cuire 10mn.
- Mixer le tout, assaisonner et maintenir au chaud.
- Monter la crème liquide comme une chantilly et assaisonner de sel, de poivre et de ciboulette ciselée.
- Disposer dans le fond d'un verre la crème de marron. Ajouter la crème fouettée salée et décorer avec les lardons de magret fumé. Servir.

Cette recette a été réalisée par Clément Julien dans le cadre des animations culinaires au Salon International de l'Agriculture de Paris 2015.

Saveurs à découvrir

LA COMTESSE DE BAROLE

Francis GALIBERT

4 lot Prat Dou Raffé

40120 SAINT-GOR

06 19 82 25 49

contact@lacomtessedebarole.fr

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

 **AIGUILLETTE GASCONNE**



Confitures

LUCIEN GEORGELIN SARL

47 route de la Prairie de Londres

47200 VIRAZEIL

05 53 20 15 20

marketing@georgelin.fr

www.lucien-georgelin.com/fr/accueil

CONFITURES

 **FRAISES EXTRA DU SUD OUEST**

 **CRÈME DE PRUNEAUX**

SCEA DE LILE - CONFISERIES DU VERDIER

401 rue Jean Mouton - le Verdier

47320 BOURRAN

06 35 22 08 34

marlene.stedile@gmail.com

www.instagram.com/confiseriesduverdier

CONFITURES

 **KIWI ROUGE, POMME ET YUZU**

Confiseries

SCEA DE LILE - CONFISERIES DU VERDIER

401 rue Jean Mouton - le Verdier

47320 BOURRAN

06 35 22 08 34

marlene.stedile@gmail.com

www.instagram.com/confiseriesduverdier

AUTRES CONFISERIES

 **PÂTE DE FRUITS FRAISE**

Saveurs à découvrir

FERME DU CABIER SARL

Cabier

47310 LAPLUME

05 53 67 11 41

fermeducabier@orange.fr

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLE

 **GALANTINE DE CHAPON**

 **MÉDAILLE D'OR**

 **MÉDAILLE D'ARGENT**

 **MÉDAILLE DE BRONZE**

 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**



Boulangerie

BOULANGERIE MINHONDO MIKEL

Le Bourg
64780 IRISSARRY
05 59 37 60 57
boulangerie.minhondo@gmail.com
« LA MEILLEURE » BAGUETTE HERRIKO

Miels

FERME LARREZABALETÀ

1020 chemin de Zorribenta
64310 SAINT-PÉE-SUR-NIVELLE
06 01 91 24 95
jerome.dewancker@gmail.com
* MIEL DE MONTAGNE
* MIEL D'ÉTÉ LIQUIDE
* AMOTZ

GAEC GAUELLA

Maison Bakea
64240 BRISCOUS
06 15 32 36 24
hondarrague.michelle@orange.fr
* MIEL DE PRINTEMPS
* MIEL DE CHÂTAIGNIER

GAEC LE RUCHER D'AITANI

285 route de Burgodi
64130 BARCUS
07 86 89 52 49
alexisbiscay@gmail.com

MIEL DE MONTAGNE

* HAUTE VALLÉE

GAEC LES RUCHERS DE LA CÔTE BASQUE

19 avenue J Abeberry
64500 CIBOURE
06 77 52 41 45
lesruchersdelacotebasque@gmail.com

* MIEL D'ÉTÉ CRISTALLISÉ

AUTRES MIELS DE CRU

* CALLUNE DE MONTAGNE

* MIEL DE MONTAGNE

RUCHER DES VOILETTES

47 chemin du Bois
64360 CARDESSE
06 23 15 99 10
jeromenolivos@orange.fr
* MIEL DE CHÂTAIGNIER

Chocolat

CHOCOLATERIE PAMOISON

Annabelle DAVID
5 rue de la République
64510 BORDES
06 66 15 24 57
annabelle-david@hotmail.fr
www.chocolaterie-pamaison.fr

AUTRES CHOCOLATS

* TABLETTE FOURRÉE AU GIANDUJA
NOISETTE

Beurres

LA FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA SAS

60 Errekagorrio Bidea
64430 ALDUDÉS
07 87 90 50 01
marketing@onetik.com
* BEURRE EXTRA FIN OU FIN SALÉ
* BEURRE DE BARATTE DEMI-SEL

Fromages de chèvre

LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE - ONETIK SAS

64 Gasnaren Karrika
64240 MACAYE
05 59 70 27 27
m.tristant@onetik.com
www.onetik.com
* PÂTE PRESSÉE NON CUITE
* TOMME DE CHÈVRE

Fromages de chèvre fermiers

FERME CAZAJOUS EARL

48 route de Hours
64530 LABATMALE
06 35 97 83 40
charles.cazajous@gmail.com
* PÂTE PRESSÉE NON CUITE
* TOMME

GAEC GUEDOT

6 chemin Derrière le Pic
64260 RÉBÉNAQ
06 21 15 49 57
guedot@fromageossau.fr

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

 **TOMME**

LA CHÈVRERIE HENRI IV

Guillaume RYCKBOSCH
26 rue de Lescude
64800 COARRAZE
06 84 78 47 25
chevreriehenry4@gmail.com

 **FROMAGE FRAIS EN POT**

Fromages de brebis

FERME ETCHEVERRIA

Pierre OYHENARD
Maison Etcheverria
64130 ROQUIAGUE
07 72 16 49 48
pierre.oyhenard@gmail.com

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

 **OSSAU IRATY AOP FERMIER**

FERME URTZELAIA

Danielle BEGUE
2275 Route de Paradar
64430 UREPEL
06 08 63 84 80
begue.danielle@srf.fr

PÂTE PRESSÉE NON CUITE

 **OSSAU IRATY AOP FERMIER**



Truffes chocolat au piment d'Espelette et confiture de fraises du Périgord

Pour 5 personnes

Préparation 20 min

Cuisson repos : 3 h

Ingrédients

- 1 c à café de piment d'Espelette
- 25 cl de crème liquide entière
- 3 c à soupe de confiture de fraises du Périgord
- 1 c à soupe de crème de fraise
- 225 g de chocolat noir
- 75 g de beurre AOP Charente-Poitou
- 20 framboises fraîches
- 4 c à soupe de cacao non sucré en poudre

Préparation

- Faire chauffer la crème dans une casserole avec la confiture et la crème de fraise jusqu'à ébullition.

- Hacher le chocolat au couteau. Verser la crème chaude sur le chocolat haché et mélanger pour le faire fondre et obtenir un mélange lisse.
- Ajouter ensuite le beurre ramolli en petits cubes et mélangez jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. Laisser refroidir et faire prendre au réfrigérateur pendant 2 heures au moins.
- Former de petites boules de ganache entre la paume de vos mains en insérant une framboise fraîche au centre de chacune.
- Mélanger le cacao et le piment d'Espelette dans une assiette creuse et y rouler chaque truffe. Remplacer au réfrigérateur sur un plateau pour 1 heure.
- Sortir les truffes avant de les déguster à température ambiante.

Cette recette a été réalisée par Clément Julien dans le cadre des animations culinaires au Salon International de l'Agriculture de Paris 2015.

GAEC GANIXTEIA - FERME ITZALDIA

Ganixteia
64120 LOHITZUN-OYHERCQ
06 24 05 22 00
hervebercaits@hotmail.fr

PÂTE PRESSÉE NON CUIE

 **OSSAU IRATY AOP FERMIER**

GAEC ETXEHERRI

Etcheberri 609
64220 BUSSUNARITS-SARRASQUETTE
05 59 37 17 41
06 89 84 22 44
teillieri-etxerria@hotmail.fr

PÂTE PRESSÉE NON CUIE

 **OSSAU IRATY AOP D'ESTIVE**

GAEC JAUREGIZAHAR

Jauregizahar
64470 SAUGUIS-SAINT-ÉTIENNE
05 59 28 58 11
hoqui.therese@wanadoo.fr

PÂTE PRESSÉE NON CUIE

 **OSSAU IRATY AOP D'ESTIVE**

GAEC PARADIS

930 route de Roquiague
64130 BARCUS
785602871
benat.biscay@orange.fr

PÂTE PRESSÉE NON CUIE

 **OSSAU IRATY AOP D'ESTIVE**

FROMAGERIE DES BERGERS DE ST MICHEL SARL

Quartier Elizaïta
64220 SAINT-MICHEL
05 59 37 23 13
arradoy@wanadoo.fr

PÂTE PRESSÉE NON CUIE

 **OSSAU IRATY AOP LAITIER**

FROMAGERIE DU PAYS D'ARAMITS

Sébastien LEMBEYE
Quartier Esquiasse - 4 chemin Naël
64570 ARAMITS
05 59 34 63 03
fromagerie_pays_aramits@orange.fr

PÂTE PRESSÉE NON CUIE

 **OSSAU IRATY AOP LAITIER**

LA FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA SAS

60 Errekagorrio Bidea
64430 ALDUDES
07 87 90 50 01
marketing@onetik.com

 **PÂTE PRESSÉE NON CUIE
TOMME DE BREBIS VIEUX**

LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE - ONETIK SAS

64 Gasnaren Karrika
64240 MACAYE
05 59 70 27 27
m.tristant@onetik.com
www.onetik.com

PÂTE PRESSÉE NON CUIE

 **OSSAU IRATY AOP LAITIER
- GRANDE RÉSERVE**

 **TOMMETTE BREBIS
AU LAIT PASTEURISÉ**

Fromages au lait de mélange

LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE - ONETIK SAS

64 Gasnaren Karrika
64240 MACAYE
05 59 70 27 27
m.tristant@onetik.com
www.onetik.com

PÂTE PRESSÉE NON CUIE

 **TOMMETTE CHEBRIS**

Fromages de vache

LA FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA SAS

60 Errekagorrio Bidea
64430 ALDUDES
07 87 90 50 01
marketing@onetik.com

**PÂTE MOLLE À COAGULATION RAPIDE
- PASTEURISÉE**

 **CRÉMEUX AUX FLEURS**

LA FROMAGERIE DU PAYS BASQUE - ONETIK SAS

64 Gasnaren Karrika
64240 MACAYE
05 59 70 27 27
m.tristant@onetik.com
www.onetik.com

PÂTE PERSILLÉE

 **BLEU DES BASQUES VACHE**

Tomme des Pyrénées IGP

FERME POURTAU

Marie-Claude GASSIE-POURTAU
Quartier Pedehourat
64260 LOUVIE-JUZON
07 77 90 38 75
lafermepourtau-64@ozone.net

🌟 **AU LAIT CRU DE MÉLANGE
VACHE-BREBIS**

LA FROMAGERIE ARTISANALE ETXALDIA SAS

60 Errekagorrio Bidea
64430 ALDUDES
07 87 90 50 01
marketing@onetik.com

🌟 **AU LAIT DE VACHE PASTEURISÉ**

Épices

SARL GP PAYS BASQUE

330 Kaminoko Patarra
64250 ESPELETTE
06 80 50 67 68
claire@gppaysbasque.com

🌟 **PIMENT D'ESPELETTE**

JEAN-MICHEL SABAROTS

88 chemin de Harrieta
64480 LARRESSORE
06 08 42 69 87
claire@gppaysbasque.com

🌟 **PIMENT D'ESPELETTE**

JEAN-MICHEL GARAT

Maison Kampania
64250 AINHOA
06 85 14 49 61
jeanmichel.garat@sfr.fr

🌟 **PIMENT D'ESPELETTE**



VENDÉE

Beurres

EURIAL

Boulevard de l'industrie
85170 BELLEVILLE-SUR-VIE
02 51 44 25 25
flavie.boutet@eurial.eu

BEURRE EXTRA FIN OU FIN NON SALÉ

🌟 **GRAND FERMAGE**

BEURRE AOP SALÉ

🌟 **GRAND FERMAGE**

SAS SABOURIN - LAITERIE DE MONTAIGU

Le Planty
85600 SAINT-GEORGES-DE-MONTAIGU
02 51 45 65 00
c.proux@laiteriedemontaignu.com

🌟 **BEURRE AOP NON SALÉ**

🌟 **BEURRE AOP SALÉ**

Yaourts

EARL ROUSSEAU THIERRY

8 route du Communal
85370 LE LANGON
06 22 85 83 90
thierry.rousseau17@outlook.fr
🌟 **YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE
AROMATISÉ OU AUX FRUITS**
🌟 **YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE NATURE**

Fromages de chèvre fermiers

EARL ROUSSEAU THIERRY

8 route du Communal
85370 LE LANGON
06 22 85 83 90
thierry.rousseau17@outlook.fr

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

🌟 **FRAIS À L'ÉCHALOTE**

🌟 **FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**

🌟 **FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE**

🌟 **MÉDAILLE D'OR**

🌟 **MÉDAILLE D'ARGENT**

🌟 **MÉDAILLE DE BRONZE**

🌟 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**



Vienne

Boulangerie

OCKYNOME

9003 rue de la maison coupée

86000 POITIERS

06 60 67 31 86

julienmignet@orange.fr

✳ **BRIOCHE AU BEURRE AOP**

✳ **CRIOSSANT AU BEURRE AOP**

SARL AUX DÉLICES DES PAINS

4 place de l'Etoile

86260 SAINT-PIERRE-DE-MAILLE

06 35 23 74 36

williamriviere@hotmail.fr

✳ **BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE**

Confitures

EARL DE LA PRETRERIE

Les Blonds

86260 SAINT-PIERRE-DE-MAILLE

06 20 89 94 18

mamiesyl86@gmail.com

www.mamiesyl.fr

✳ **CONFITURE POTIMARRON VANILLE**



Fondation Xavier Bernard

La Fondation Xavier BERNARD (reconnue d'utilité publique), initiée et dotée par un mécène au parcours professionnel exceptionnel, poursuit son œuvre dans une région dont l'agriculture et l'espace rural sont encore au 21^e siècle un atout de développement.

Son champ d'intervention s'étend à l'ensemble des quatre départements de l'ex. Poitou-Charentes pour les secteurs de l'enseignement agricole, de la recherche agronomique et des actions envers les agriculteurs chefs d'entreprises.

Ces trois axes forts sont ainsi définis :

ENCOURAGER la formation des jeunes par l'ouverture, le dépassement de soi et la formation des jeunes qui se destinent à l'agriculture, en soutenant la formation technique et la promotion des métiers en lien avec l'agriculture.

SOUTENIR la Recherche scientifique en reconnaissant et faisant connaître son importance, et divulguant ses résultats pour leurs intérêts dans des pratiques agricoles, à l'écoute de l'évolution de l'agriculture.

ACCOMPAGNER l'évolution des territoires ruraux et la promotion de leurs identités, en soutenant la communication de la profession agricole.



Agropole 2133 route de Chauvigny
86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR
Téléphone : 05 49 44 74 70
Mail : contact@fondation-xavier-bernard.org
Site internet : www.fondation-xavier-bernard.org

Miels

LES PRÉS LEROY

14 rue de la cueille aigue
86000 POITIERS
06 98 40 12 67
contact@lespresleroy.fr

🌿 MIEL DE PRINTEMPS

LES RUCHERS DE LA LUNE

3 route de Limoges
86400 CIVRAY
06 86 27 65 35
florentgatelier@hotmail.com

🌿 MIEL DE CHÂTAIGNIER

🌿 MIEL D'ÉTÉ CRISTALLISÉ

SARL RUCHER LA SAPÉE

4 La Pinolière des Bois Payré
86700 VALENCE-EN-POITOU
06 41 67 52 07
rucher.la.sapee@gmail.com

🌿 MIEL DE TOURNESOL

Produits de charcuterie

LE FARCI POITEVIN SARL

1 route de Romagne - Pièce de la Grolière
86160 SOMMIÈRES-DU-CLAIN
05 49 87 70 28
jpaigron@lefarci-poitevin.fr
www.lefarci-poitevin.com

BOUDIN NOIR

🌿 BODIN NOIR AUX OIGNONS

PÂTÉ DE CAMPAGNE

🌿 PÂTÉ GRAND-MÈRE

Spécialités salées

LE FARCI POITEVIN SARL

1 route de Romagne - Pièce de la Grolière
86160 SOMMIÈRES-DU-CLAIN
05 49 87 70 28
jpaigron@lefarci-poitevin.fr
www.lefarci-poitevin.com

🌿 FARCI POITEVIN AU FOUR

SCEA DOMAINE DU PARC

Le Parc
86600 CELLE-LÉVESCAULT
06 84 01 10 02
domaine.du.parc86@gmail.com

🌿 SAUSISSE SÈCHE DE CHÈVRE

Saveurs à découvrir

GAEC LA FERME PÉRIVIER

La Maison Neuve
86260 SAINT-PIERRE-DE-MAILLE
06 37 54 69 02
lafermepervier86@gmail.com
www.lafermepervier.fr

PRODUITS SALÉS

🌿 RILLETES D'AGNEAU FRUITS SECS

MAISON CLOCHARD

Alexandre CLOCHARD
La Maison Neuve
86600 SANXAY
06 77 70 73 59
contact@maison-clochard.fr

PRODUITS SUCRÉS

🌿 NOISETTES ENROBÉES TOUT CHOCOLAT
« LES CLOCHETTES DU POITOU »

Beurres

SARL LA FERME DE BLAS'LAIT

2 bis la Mauvinière
86170 SAINT-MARTIN-LA-PALLU
05 79 79 94 67
lafermedeblaslait@outlook.fr
www.lafermedeblaslait.fr

BEURRE CRU NON SALÉ

🌿 BEURRE BARATTE DOUX

Yaourts

ÉLISE BRETON

Chaumont
86210 ARCHIGNY
06 83 54 20 02
breton.elise5@gmail.com

**YAOURT AU LAIT DE BREBIS AROMATISÉ
OU AUX FRUITS**

🌿 VANILLE

Fromages de chèvre

EURIAL DANGÉ

3 place du Champ de Foire
86220 DANGE-SAINT-ROMAIN
05 49 86 40 03
catherine.triat@eurial.eu

🌿 CHÈVRE SOIGNON

FROMAGERIE PETITSIGNE SARL

4 Bellevue
86100 SENILLÉ-SAINT-SAUVEUR
05 49 23 26 42
fromagerie-petitsigne@orange.fr

🌿 BÛCHE LE TRADITION

SCEA DOMAINE DU PARC

Le Parc
86600 CELLE-LÉVESCAULT
06 84 01 10 02
domaine.du.parc86@gmail.com
🌿 **MOTHAIS SUR FEUILLE**

Fromages de chèvre fermiers

EMMANUEL REROLLE

Le Pré de la Font
86290 LIGLET
06 15 75 32 85
emmanuelrerolle@yahoo.fr
CHABICHOU OU CHABIS

- 🌿 **BILLOT**
- 🌿 **FROMAGE FRAIS EN POT**
- 🌿 **PYRAMIDE**

GAEC LA FERME DU MARAS

Le Maras
86300 CHAUVIGNY
05 49 46 41 79
lafermedumaras@yahoo.fr
🌿 **FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE**

FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ

- 🌿 **CAPRIS**
- 🌿 **PÂTE PRESSÉE NON CUITE**

PÂTE MOLLE DE CHÈVRE

- 🌿 **MARABERT**
- 🌿 **CROTTIN**
- 🌿 **BÛCHE**

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- 🌿 **PAVÉ DE CHAUVIGNY**

GAEC ROUX DE L'ÂNE VERT

5 l'Âne Vert
86230 SOSSAY
05 49 90 73 85
ane.vert86@gmail.com

🌿 BÛCHE

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- 🌿 **CARRÉ**
- 🌿 **PYRAMIDE**

LA C'LAIT DES CHAMPS

- GAEC LAIT'NERGIE

1 Chez Chevreau
86400 SAVIGNÉ
07 71 00 32 89
laclaideschamps@gmail.com

FROMAGES DE TRADITION ET SPÉCIALITÉS

- 🌿 **CABRI CENDRÉ**
- 🌿 **CHABICHOU DU POITOU AOP**

LES FROMAGES DE LA BRIOUZE

PAPINEAU
La Briouze
86600 SANXAY
06 50 95 79 74
antoine.papineau@wanadoo.fr

FROMAGES AROMATISÉS AFFINÉS

- 🌿 **LE PAMPROUSIEN FLEUR DE SEL & CURRY**

- 🌿 **PYRAMIDE**

FROMAGES FRAIS AROMATISÉS

- 🌿 **TARTARE AIL & FINES HERBES**
- 🌿 **CHABICHOU OU CHABIS**
- 🌿 **FROMAGE FRAIS DÉMOULÉ SALÉ**
- 🌿 **FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE**

SCEA DOMAINE DU PARC

Le Parc
86600 CELLE-LÉVESCAULT
06 84 01 10 02
domaine.du.parc86@gmail.com
PRÉPARATION SUCRÉE
🌿 **CANELÉS AU LAIT DE CHÈVRE**

Fromages de vache

EURIAL DANGÉ

3 place du Champ de Foire
86220 DANGE-SAINT-ROMAIN
05 49 86 40 03
catherine.triat@eurial.eu

- 🌿 **CAMEMBERT BIO**

Huiles de noix

HUILERIE LEPINE SAS

24 rue de l'Huilerie
86530 AVAILLES-EN-CHATELLERAULT
05 49 93 60 24
huilerie-lepine@orange.fr
🌿 **HUILE DE NOIX PRESSÉE À CHAUD**

Jus de fruits

EARL LES VERGERS DES SAVOIES

Les Savoies
86210 VOUNEUIL-SUR-VIENNE
05 49 85 10 33
vergersdessavoies@gmail.com
www.vergers-savoie.fr

JUS DE POMME PLAT

- 🌿 **PUR JUS DE POMMES BIO**

PHILIPPE ROLLAND EARL - DOMAINE DES VIGNES HAUTES

8 grand'rue
86170 MAISONNEUVE
05 49 51 17 83
domainedesvigneshautes@wanadoo.fr
www.vinsdupoitou.fr

☼ JUS DE RAISIN BLANC GAZÉIFIÉ

SARL GARGOUIL

Chantegrolle
86250 CHARROUX
05 49 87 50 23
contact@gargouil-pommes.fr
www.gargouil-pommes.fr

AUTRES FRUITS PLATS

☼ JUS POMME COING

Bières artisanales

BRASSERIE LA LINAROISE

Romain POTTIER
9 rue des Linarois
86800 LINIERS
06 18 67 92 19
lalinaroise@gmail.com

☼ PALE ALE

BIÈRE AMBRÉE

☼ AMBER ALE

BIÈRE À DOMINANCE HOUBLONNÉE

☼ EAST COAST IPA



INTERVIEW PRODUCTEUR



ISABELLE SUIRE

14 rue des Perrières
86120 BERRIE

SAUMUR BLANC

☼ CHENIN ANNÉE 2023

SAUMUR ROUGE

☼ LE CLOS DE POUANT
CABERNET FRANC ANNÉE 2022

☼ COTEAUX DE SAUMUR ANNÉE 2022

Comment avez-vous connu le Concours ?

Mon père participait déjà à l'époque à la suite d'une sollicitation du département. Aujourd'hui, je pense que cela fait au moins 10 ans que je participe. Le Concours représente une opportunité pour nous de faire connaître l'AOC Saumur produite dans la Vienne. Ça peut paraître surprenant mais nous produisons de l'AOC Saumur en Nouvelle-Aquitaine.

Pour quelles raisons participez-vous ?

Comme beaucoup de participants au Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine, y obtenir une médaille constitue en premier lieu à une reconnaissance de la qualité du produit mais aussi une fierté côté clients.

Parlez-nous de votre produit :

L'AOC Saumur blanc et rouge est produite sur un sol argilo-calcaire et vinifiées dans des troglodytes. Le vignoble est en conversion bio depuis le 1^{er} août 2023. Vous vendons nos produits en direct, mais aussi à l'export et en CHR (Hôtellerie-Restauration).

isabellesuire.fr

Vins de Saumur AOC

EARL LA NEURAYE

6 rue de la Neuraye
86120 LES TROIS-MOUTIERS
06 83 46 86 70
laneuraye@orange.fr

SAUMUR ROSÉ

 **CABERNET FRANC ANNÉE 2023**

ISABELLE SUIRE

14 rue des Perrières
86120 BERRIE
05 49 22 92 61
isabelle-suire@orange.fr

SAUMUR BLANC

 **CHENIN ANNÉE 2023**

SAUMUR ROUGE

 **LE CLOS DE POUANT
CABERNET FRANC ANNÉE 2022**

 **COTEAUX DE SAUMUR ANNÉE 2022**

SCEA DU GRAND CLOS

12 rue des Vignes - Bessé
86120 SAINT-LÉGER-DE-MONTBRILLAIS
06 74 48 46 72
domainedugrandclos@orange.fr

SAUMUR BLANC

 **L'AMMONITE DU CLOS CHENIN
ANNÉE 2023**

SAUMUR ROUGE

 **L'AMMONITE DU CLOS ASSEMBLAGE
ANNÉE 2022**

Vins du Haut-Poitou AOC

EARL BAUDON

2 bis rue de la Croix l'Abbé
86380 JAUNAY-MARIGNY
05 49 52 09 02
domaine.rotisserie86@orange.fr
www.domainerotisserie.com

HAUT POITOU BLANC

 **DOMAINE DE LA RÔTISSERIE
SAUVIGNON ANNÉE 2023**

EARL MORGEAU

LA TOUR BEAUMONT

2 avenue de Bordeaux
86490 BEAUMONT
05 49 85 50 37
contact@domainelatourbeaumont.fr
www.domainelatourbeaumont.fr

HAUT POITOU BLANC

 **FIÉ GRIS ANNÉE 2023**

HAUT POITOU ROUGE

 **DOMAINE LA TOUR BEAUMONT
CABERNET FRANC ANNÉE 2023**

 **MÉDAILLE D'OR**

 **MÉDAILLE D'ARGENT**

 **MÉDAILLE DE BRONZE**

 **MENTION SPÉCIALE DU JURY**



**La gastronomie de la
Nouvelle-Aquitaine
se décline** en une palette de saveurs
incomparables et le Concours Saveurs
Nouvelle-Aquitaine qui met à l'honneur
ce patrimoine du goût, vous propose
une sélection de 352 produits régionaux,
fleurons du savoir-faire et de la passion
des artisans, des producteurs et des
entreprises de toute la région.

NOS PARTENAIRES

